

18 立足川流 · 遍地黃金

立川漁場蔡志峰與黃金蚬



蔡志峰曾榮獲全國十大傑出農民與漁民的殊榮

終年潺流的河川，為養殖漁場帶來了生命，也帶來了無窮的希望。

立川漁場總經理蔡志峰運用活水養殖技術，「立」足於「川」流之間，開拓壽豐「黃金蚬」的美名，先後榮獲「神農獎」十大傑出農民與十大傑出漁民的殊榮，產銷技術，精益求精，將專業揮灑得淋漓盡致。

花蓮縣壽豐鄉介於中央山脈和海岸山脈之間，地處中央山脈水流行經流域，得天獨厚擁有老天爺賜予的潔淨水質與清新空氣，由於地下水源豐富，水質優良，沒有受到工業與家庭廢水污染，是一處非常適合養殖淡水魚貝的地區。

在政府積極輔導下，養殖業者利用沙礫地所冒出的湧泉活水，開池養殖黃金蚬、香魚、貴妃魚、台灣鯛等魚貝，成立漁業養殖區，面積約400公頃，被稱為「最有詩意的休閒漁業區」。優異的天然環境，造就潔淨味美的水產品，尤其是黃金蚬，無論是品質或產量，都居全國之冠。

吃喝玩樂 · 一次體驗

坐落於壽豐鄉境內，理想渡假村旁的立川漁場，被讚譽為「黃金蚬の家」。走進漁場裏，沒有刺鼻的魚腥味，也沒有雜亂簡陋的水泥漁池，只有風吹林動，遠山翠樹雲繞，寧靜幽雅的味道。而放養在水塘裏，那一顆顆金光閃閃的貝類，便是鼎鼎大名的黃金蚬。

漁場總經理蔡志峰回憶說，30多年前，他的父親帶著一家七口離鄉背井，騎著機車遠從雲林來到後山拓荒，就選擇在隨處皆是天然湧泉，大小河川交織如網的壽



外殼金黃色的黃金蚬



立川漁場三寶：香魚、貴妃魚、黃金蚬



休閒園區環池木棧道



立川漁場成立的「蜆之館」外觀

豐鄉定居，早先是以養豬起家，再跨足水產養殖業，胼手胝足闢建起漁場。

鑑於終年潺流的河川，為養殖漁場帶來了生命，也帶來了無窮的希望，由於「立」足於「川」流之間，也因川流而成家立業，因而將漁場取名為「立川漁場」。

占地50多公頃的立川漁場，所培育的「黃金蜆」聞名遐邇，休閒體驗區結合了漁村的風貌，是體驗、認識漁業的好地方。到立

川漁場一遊，除了欣賞漁塘景觀，更可以脫掉鞋子，捲起衣袖褲管，親自體驗舊時農家「一兼二顧，摸蚬仔兼洗褲」的樂趣。

促進產業·屢屢獲獎

蔡志峰從東海大學畜牧系畢業後，毅然揮別大都會的繁華，回到自己的故鄉圓夢。回到壽豐鄉後，他積極改善蜆的生長環境，運用活水養殖的新技術，開拓壽豐「黃金蜆」的美名，前後榮獲78年度「神農獎」全國十大傑出農民，與84年度十大傑出漁民的殊榮，屢獲總統召見；同時，黃金蜆也取得「GMP食品」認證及「食品金牌獎」等肯定。

待人誠懇，笑容靦腆的蔡志峰，對水產養殖業十分有貢獻，他利用當地豐沛的天然湧泉，規劃流水式大面積養殖，促使養殖黃金蜆的單位產量，由每公頃18公噸提高為27



休閒漁業示範區的立川漁場



黃金蜆加工製成的多元化產品



親子體會摸蚬仔的樂趣

公噸，因此獲得壽豐鄉農會頒贈「蚬產銷優異」獎狀；在組織蚬養殖產銷班時，辦理共同運銷，每天定量出貨4公噸，穩定市場價格，獲得花蓮縣政府頒給「產銷績優班長」獎狀。

為拓展黃金蚬的銷售市場，蔡志峰開發黃金蚬分級小包裝，並建立「黃金蚬」的品牌，直銷大台北地區的生鮮超市，提高漁民的經濟收入。有鑑於黃金蚬具有提高肝臟功能的食療效果，立川漁場也研發出「蚬精」，使黃金蚬的產品更多樣化。

共生循環·蚬肥滋滋

蚬，就是俗稱的「蚬仔」，是吸食綠藻而長大，過去是靠養豬的排泄物來培養綠藻，

後來養殖業者利用豆粉、魚漿、米糠和肥料培養綠藻。立川漁場不但養蚬，也養鰻魚、貴妃魚、香魚和珍珠石斑；把養鰻魚和香魚的水，引到室外魚池培養綠藻，並養殖珍珠石斑，再將綠藻水引到蚬池，養出一顆顆肥美的蚬，各個池塘自然形成一個共生循環，不但可以生產黃金蚬，還有

肥美的魚可以增加收益。

蔡志峰指出，「黃金蚬」名字的由來，是因為壽豐鄉東西兩側與海岸山脈、中央山脈為鄰，縱谷平原區是由壽豐溪、花蓮溪所沖積而成，水產養殖業者將古河床圍堤造池，並利用砂礫地冒出之天然湧泉，進行階梯式活水養殖，因此，培育出無臭泥味，無重金屬污染，色澤澄黃，味道鮮美的蚬，深受消費者喜愛。

根據《本草綱目》記載，蚬具有明目去火、降低黃疸的功效。就現代營養學的角度來看，蚬具有豐富的肝醣、精蛋白、多種維他命、鈣質、蚬膽鹼與有機鋅，是價廉物美的營養食品。

好山、好水的壽豐鄉，地下自然湧現

23°C的冷泉，不論是養蚬、養鰻、養魚，樣樣都肥滋滋。壽豐漁業專業養殖區內，也結合漁村文化與休閒教育理念，營造生態、生產及生活的休閒農漁園區。走訪漁業養殖區，除了品嚐美味黃金蚬、香魚、貴妃魚特餐外，也可以體驗農村風情。

立川漁場·蔡志峰
(038) 651-333
花蓮縣壽豐鄉共和村魚池路45號

立川漁場養殖區

